



ALMA PRO

Pack analyse PPCF

Pack Physio-Chimie sur Farine

POURQUOI FAIRE UNE ANALYSE ?

Cette analyse est l'outil des transformateurs qui souhaitent caractériser leurs farines et se doter des données nécessaires pour être en cohérence avec les normes et réglementations alimentaires.

Elles jouent un rôle crucial pour optimiser le processus de production et renforcer la confiance des consommateurs envers votre offre de farines et votre marque.

COMMENT FAIT-ON ?

- La farine analysée doit être **tamisée au moins en 350 µm**.
- Le protocole à suivre est fourni lors de la réception de votre pack.
- Les résultats des analyses sont communiqués par email sous 3 semaines.

Nous sommes en partenariat avec un laboratoire certifié : 



Pour plus d'informations :

qualtech-groupe.com

À QUOI CORRESPOND L'ANALYSE PPCF ?

TYPE	CONTENU	DÉTAILS
Caractéristiques	Alvéogramme Chopin Amidon endommagé Teneur en cendres à 900 °C Teneur en eau NF EN ISO 712 Teneur en protéines (coef.5.7)	Amidons endommagé Cendres % humide - Cendres % sec Teneur en eau Protéines



1 rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE
FRANCE

+33 371 400 000

info@moulins-alma.pro

www.moulinsalmapro.com



<https://shop.moulinsalmapro.com/>